

1773.

1 Svar å frågelista N:o 1.

Mjölkhushålning.

Mjölk har ej haft någon annan benämning än mjölk. Till människoföda har använts komjölk och getmjölk. Getter har man dock haft endast i undantagsfall.

Mjölk till djurföda har använts, oskummad till att "jåa kalva" (göda kalvar) med samt till "smaugrisa", skummad till svin eller andra kreatur. Mjölk har även använts vid tillagning av krita till att "vitte" spisar eller tak med. "Måmjölk" (stomjölk) har ansetts vara bra mot kikhosta.

Man har bruket hålla bort den första mjölken när kon kalvat eller också gav man den till kon. Råmjölken kallades "råmjölk". Man fick ej bära in råmjölken bar utan utan tog den under förklädet eller höjde över den på något sätt.

Småland
Konga lld
Kängasjö

Gunnar Carlsson
1933.

2. Tjennvarm mjölk kallades "mjölkvåam".
 Med "sitsup" menades att man tog av den
 nymjolkade mjölken för att dricka innan
 den silades. Med sätmjölk menas oskummad
 mjölk. Skummad mjölk, som ej blivit sur,
 säges även vara söt. Skummad mjölk kallas
 "skommjölk".

Den "hinga" (hinna) som bildas på kokt mjölk
 kallas för "paat". "Paat" kallas även grädd-
 hinnen på mjölkfaten. Grädden kallades för
 "flöt", men numera kallas den för "greed".
 Fil eller "filbank" kallas löpna mjölk
 med grädden på. Tjälolöpt mjölk kallas
 för "läknad". Mager mjölk kallades
 "lönn" (lunn) eller "blau" mjölk.

Tjäsurnad mjölk som är helt litet sur,
 kallas för "blausua" (blåsur). Tjäsurnad,
 "läknad" mjölk har, särskilt förr, ofta

3.

använts till människoföda. Dessutom gavs den åt svin. Beredning av tåtmjölk genom tillsats av jäsamne har ej förekommit på orten.

Maträtter av mjölk.

Lötmjölk, såväl skummad som askummad, har mycket ^{använts} som "süpa" (supanmat). Ofta blandade man bröd i mjölken, vilket kallades att "sätta i". Bröd i mjölk kallades "isäpp" eller "mjölk å säppa". Även uppkokt mjölk med "isäppat brö" har ofta använts.

Uppkokt mjölk har även begagnats till kall gröt. "Filbank" (filbank) beredd på så sätt att "läknad" mjölk äts med grädden på samt beströddes med socker.

Genom tillsättning av löpämne beredd "sötost", "ostkaka" och "brynost", samtliga mest använda till "foaning" och kalasmat.

Ostkakan har dock kommit i bruk mera i senare tid och undanbrängt sötosten. "Brynost" tillreddes så att mjölken ~~kokades~~ uypvärmades och bringades att löpa genom tillsats av kärn-
mjölk, varefter ostmassan formades i en ost-
korg. Sedan osten fått nödig fasthet skulle den
brynas, varvid man lade den på en "najva" (näver)
samt satte den på en spade, varefter man höll
den mot elden i bakugnen tills den fick en
lagom brun färg.

Av "raumjolk" bereddtes "kalvost" eller "krukost",
"kalvadans" och "raumjolkapannkak". Kalvost
eller krukost bereddtes genom att råmjölken
kokades i en "löckt" (tillsluten) kruka, ned-
satt i kokande vatten. När mjölken stelnat
skars den upp i bitar. "Kalvadans" bereddtes
genom att man hällde råmjölken på en
"plant" (stekpanna), samt stekte den över eld.

5.

"Raumjölkapannkak" tillreddes sålunda: råmjölken bakades i ugnen i en "boonk" (bunke). Var råmjölken alltför ny och tjock utspäddes den med annan mjölk för att pannkakan ej skulle bli alltför "friän" (hård). Ibland irördes något råjöl. Även ägg användes som tillsats.

"Ölost" eller "ölsupa", tillrett av mjölk med tillsats av öl eller dricka, har varit ganska mycket använt som vardagsmat.

Förtäring av kärngräddde har ej förekommit. Av mjölk eller gräddde med tillsats av mjöl ha tillretts många olika rätter. "Mjölkdäppa" eller "däppa" tillreddes så att när man stekt fläsk slog man sedan mjölk på "plautän" att koka i "flätät" (flottet), varefter "däppat" avreddes med "stääkälse" (potatismjöl). Att avreda en rätt med mjöl kallas att "göra au". "Klempvälling"

6. Kokades av mjölk med "koanmjöl" (kornmjöl)
 Av kornmjöl och mjölk bakades även "väfla"
 (väfflor) samt "platta" eller "stingkaka"
 (plättor) Även kokades olika sorters gröt såsom
 "mjölgröt", "stääkälsegröt", "risgrönsgröt" eller
 "vita gröt", m.m.

"Inauldäppa" (småldoppa) bereddades genom att
 blanda salt i grädde och användes till att
 "däppa påan i" när man var "sajällösa"
 (utan sovel)

Mjölkens förvaring.

Den nysilade mjölken förvarades oftast inne
 i stugan i ett "mjölkaskaupe" eller på
 en "mjölkahölla". Ofta hade man ett
 särskilt rum för mjölken som kallades
 "mjölkakammara". För att hålla luften
 i "mjölkakamman" frisk ströddes gran-
 ris på golvet. Man hade i reglet "höllo"

att sätta "mjölkafatän" på. Ofta förvarades även smör och ost i samma rum. Den hylla, där osterna förvarades, kallades "osthölja".

De kärl, som användes vid mjölkningen voro "mjölkabötta", "mjölkspann" eller "mjölkakruka".

"Bötter" av trä voro med en hög stav till handtag. Träkärten efterträddes av kopparkrutor eller bleckspannar.

De kärl, i vilka mjölken silades upp, kallades, om de voro av trä "mjölkafat", "träfat". De benämndes även efter sin rymd: "kamfat", "stopafat", "halstopafat". Även användes "läjafat" (terfat), samt på senare tid även "kåppabonka" (kopparkrutor) och "bläckbonka". Träfatet färfärdigades oftast av al, men även av björk och asp. Utom de större träfatet funnos även mindre träkopper, som kallades "koppo", vilka mest användes till att äta ur.

8. Vid mjölkens uppsilning användes en träsil med ett runt hål för siltappen. Vid uppsilningen lades silen över mjölkfatet varefter mjölken hälldes på. "Silsoddän" (siltappen) bestod ofta av granris men även rilduk av bygg användes. Det har berättats om en ej alltför rentlig gumme, att hon, när hon skulle sila mjölken, gick efter en kalmsudd i sänghalmen till "silsodd." Att skumma mjölkfaten kallades att "ta au" (ta av). Detta tillgick oftast så att man med pekfingeret lossade grädden runt fatets kanter varefter man genom att hälla på fatet samt föra på gräddan med fingret eller blåsa på den fick grädden att rinna ner i "flötakrukkan" eller "greddiakrukkan". Var mjölken "läknad" skumades den med en träsked, vilket sätt även användes jämsides med ovan nämnda. Till gräddkraka hade man oftast en lerkraka.

Beredning av smör.

Smör kallas för "smöå". Annan grädde än av konjolk har ej använts till smör. Kärnan kallas för "hjoana". Med ^{"hjoanä"} kan man näs såväl hela redskapet som endast sjötva kärlet, vilket var "lajggat" (laggat) av "graan" (grantrå) samt försett med en längre stav till handtag. Kärnorna kunde vara av olika storlekar. Kärnstaven kallades "foäl" eller "koantfoäl". Den var formad som en trissa med något kupig översida samt försedd med hål inuti samt ~~en~~ runda inskärningar i kanterna. Den var av alträ och "koalkäppän" av en. "Foälän" fästades vid "käppän" på så sätt att käppen trädde genom ett hål i förelus mitt varefter den kilades fast genom att en träkil slog i käppen från undersidan.

10. Under den kallare årstiden stod man vid "spisån" under kärnandet, under sommaren på ett svalare ställe. Utom genom kärnande tillverkade man smör även genom att "väsja" grädden, vilket måste göras endast åt ett håll, nämligen åt höger.

* väjsja
äldre uttal

Om kärningen misslyckades trodde man att det var "fagjoat" eller "fatrallat" d. v. s. att kärnan blivit förgjord på något sätt. Meddelaren har hört berättas om en person, som för att bota kärnan så att den skulle ge smör, en morgon bar kärnan och satte den under en bro, där vattnet rinner åt när och där lik gått över. Man ansåg att det ej var bra att låna bort kärnan. Grädden uppvärmdes genom att sätta gräddkrukan i närheten av spisen.

11. Kills den fick lagom temperatur. Innan man började använda "gradstäck" (termometer) kände man efter med fingret om grädden var lagom varm.

När grädden under kärnandet började bli kornig sade man att det började "å smöras". "Köanmjölkän" användes för i stor utsträckning till människoföda, men numera ges den mestadels åt svinen.

Efter kärnandet brukade man skölja ~~pot~~ ~~tet~~ smöret med friskt vatten, varefter det skulle "ältas". Under "ältningän" hade man smöret i ett träfat som kallades "smöafat". Saltningen verkställdes öffast i samband med ältningen. Ältningen utfördes med en träsked, som kallades "smöaskøj" (smörsked), vilken hade ganska kort skaft samt cirkelrund sked.

12. Smörklampen kallades "kelling".
 Det färdiga smöret packades i en bytta
 av trä "smöabötta". Dessa "bötter" voro laggade,
 runda eller ovala, samt försedda med lock.
 De voro av olika storlek, från "enstaulponna-
 bötte" (byttor för 1 skåpund smör) upp till
 "fämstaulponnabötte". Även funnos mind-
 re byttor för matsäcksmör, "halskaulpon-
 nabötte" eller "matpåsabötte", även kallade
 "smöraska" (smöraskar)

Beredning av ost.

Den allmänna benämningen på ost är "ost".
 Denna benämning användes även om mjuka,
 ej hållbara ostslag eller maträtter såsom
 "kalvost" "sötost" m. fl. (se ovan sid. 3 och 4.)

De ostsorter, som tillverkats inom socknen
 äro; formade: "löp ost", "köannjölkesost", "bryn-
 ost; oformade: "kalvost", "sötost", "ölost" och "ostkaka"

13

Ost tillvärdades ibland även av skummjölk. Sådant ost kallades "skummjölksost" till skillnad från sötmjölksost.

Osten tillvärdades mestadels i "gstkorg" (ostkorg). Dessa korgar voro runda samt med hål i botten för "vattläns" (vasslans) avrinnande. De voro av olika storlek och tillvärdade av mjuka, böjliga trädrötter, fast sammanflätade. Den gamla typen av ostkorgar tillverkades av gamla korgmakare, som för länge sedan äro utdöda.

Tjockleken på en i ostkorg formad ost var i regel cirka 1 dm.

Ostlöpe kallades "löp". Detta bereddtes alltid av kalomagar, vilket tillgick på så sätt att man gav kalven söt mjölk straxt före slakten, varefter man tog vara på löpmagens innehåll. Först tömdes löpmagen,

14
 varefter både denna och den däri befintliga ostmassan sköjdes i vatten. Efter rengöringen tillsattes ostmassan med något grädde samt ibland även brännvin, varefter den åter inlades i löpskinnet samt upphängdes i köksspisens till torkning.

Vid ystningen brukade man "ljomma" i en större "käppakätäl" (kopparkittel), vilken oftast placerades i köksspisens. "Löpat" tillsattes sålunda, att man tog torkat löpe och sydde in i en tygpåse, vilken man sedan doppade ner och kramade ut i mjölken. Att mjölken löjnar kallas att den "läkna". Den löpnade massan kallas för "ostmus". Ostmassan upptogs ur kitteln med händerna och pressades ner i ostkorgen, över vilken lagts ett kläde, "ostklut", samt knådades med

15.

händerna för att osten skulle bli fast och "vattlän" pressas ut. Osten fick stanna i ostkorgen ungefär ett par dagar för att fastna och taga form, dock skulle den vändas i korgen flera gånger under tiden. Sedan togs den upp och fick ligga till torkning på ett bord eller hylla i varmt rum.

Osten brukade vanligen ej förtäras förrän efter minst 3 å 4 månaders lagring. I enstaka fall kunde osten bevaras upp till ett års tid.

Vasstan användes ofta till kokning av "vattlagröt" (vasslegröt), vilken kokades av vassa och "koangryn" (korngryn). Man kokade även vasslan till "bjäckvatäl", d. v. s. man skummade av det tjocka som flöt upp vid kokningen vilket användes till omedelbar förtäring. Det kunna som

16.

blev kvar, slogs bort eller användes till
kreatursfoder.

⌈ Gemensam osttillverkning har förekommit på
så sätt, att man "bytt ostmjölk" var-
vid bondhusbrurna tvrats om med att ysta
samt burit mjölk till varandra samtidigt
som de trakterats med kaffe och kakor
samt efteråt när ostarna blivit gjorda, med
"vattlagröt". Präster, skollärare, kantver-
kare m. fl. gjorde även "ystkalar" eller
"ba äm ostmjölk", varvid bondhusbrur-
na bar till dem mjölk utan annan
ersättning än traktering med kaffe m. m.

⌈ Beredning av messmör har knappast före-
kommit här på orten.